



Pera farcita al forno

[Del 12/05/2006 | Sezione: [Frutta & dolci](#) | Categoria: [Frutta](#)]

Ingredienti: 2 persone: 2 belle pere mature, 40 gr di ricotta, 20 gr di cioccolato fondente, 5 gr di mandorle spellate, 5 gr di zucchero.

Tagliate via la calotta alle pere e svuotatele parzialmente, eliminando tutta la parte con i semi e le fibre, ma lasciando quasi tutta la polpa. Mettete la ricotta in una ciotolina e unitevi lo zucchero, il cioccolato tritato e le mandorle sminuzzate. Riempite le cavità delle pere con la crema di ricotta e richiudetele con le calotte. Preriscaldare il forno a 180 gradi e infornate le pere. Lasciatele cuocere per circa 30 minuti, o finchè le potete trafiggere molto facilmente con uno stecchino di legno. Lasciate intiepidire per 10 minuti prima di servire.

[[Versione PDF](#) | [Versione per la stampa](#) | [Segnala ad un amico](#)]